

SNI

SNI 01-4304-1996

Standar Nasional Indonesia



PENDAHULUAN

Penyusunan Rancangan Standar Nasional Indonesia Keripik Gadung dimaksud untuk meningkatkan mutu produk dalam negeri dan melindungi pemakai serta mendorong ekspor produk dalam negeri.

Pembahasan Prakon diselenggarakan di Banjarbaru pada tanggal 5 Maret 1996. Rapat Konsensus diselenggarakan di Jakarta tanggal 11 Maret 1996. Hadir pada Rapat Konsensus adalah Instansi terkait, Lembaga Uji, Asosiasi dan Produsen.

Sebagai acuan utama standar adalah :

1. SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*
2. SNI 01-1222 - 1995, *Cara Uji Pewarna Tambahan Makanan*
3. SNI 01-2896 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*
4. SNI 01-2897 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*
5. Komposisi Bahan Makanan Dir. Gizi Departemen Kesehatan RI.
6. Pemanfaatan Umbi Gadung untuk berbagai produk Bahan Pangan Balai Industri Banjarbaru
7. SNI 19-1504 - 1989, *Cara Uji Kadar Sianida dalam Air dan Air Buangan*

DAFTAR ISI

	Halaman
PENDAHULUAN	i
DAFTAR ISI	ii
1. RUANG LINGKUP	1 dari 4
2. DEFINISI	1 dari 4
3. SYARAT MUTU	1 dari 4
4. CARA PENGAMBILAN CONTOH	2 dari 4
5. CARA UJI	2 dari 4
6. CARA PENGEMASAN	4 dari 4
7. SYARAT PENANDAAN	4 dari 4

KERIPIK GADUNG

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2. DEFINISI

Keripik gadung adalah makanan kering, baik dalam bentuk mentah maupun sudah digoreng, yang dibuat dari gadung (*Dioscorea hispida* DENNST) dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

3. SYARAT MUTU

Tabel
Syarat Mutu Keripik Gadung

.....				
No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan	
			Mentah	Sudah digoreng
1.	Keadaan			
1.1	B a u	-	normal/khas	normal/khas
1.2	Rasa	-	normal/khas	normal/khas
1.3	Warna	-	normal	normal
1.4	Kenampakan	-	normal	normal
1.5	Tekstur	-	-	renyah
2.	Keutuhan	%	min. 90	min. 80
3.	Benda-benda Asing	-	tidak boleh ada	tidak boleh ada
4.	A l r	%	maks. 12	maks. 6
5.	Abu tanpa garam	%	0,1 - 1	0,1 - 1

Lanjutan Tabel

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan	
			Mentah	Sudah digoreng
6.	Bahan Tambahan Makanan :			
6.1	Pewarna		Sesuai SNI 01-0222-1995 Peraturan Men.Kes. No. 722/Men.Kes/Per/IX/88	
6.2	Boraks		tidak boleh ada	tidak boleh ada
7.	Cemaran Logam :			
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0	maks. 2,0
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 5,0	maks. 5,0
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0	maks. 40,0
7.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03	maks. 0,03
8.	Arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0	maks. 1,0
9.	Sianida (CN)	mg/kg	maks. 0,3	maks. 0,3
10.	Cemaran Mikroba :			
10.1	Angka lempeng total	kol/g	maks. 10^2	maks. 10^2
10.2	Coliform	APM/g	< 3	< 3
10.3	Clostridium Pertringen	kol/g	0	0
10.4	Staphylococcus Aureus	kol/g	0	0

4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428 - 1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*.

5. CARA UJI

5.1 Persiapan Contoh untuk Uji Kimia

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman untuk Contoh Padatan*, butir 4.

5.2 Keadaan

Cara uji sesuai dengan SNI 01-2891 - 1992, butir 1.2.

5.3 Keutuhan

- Buka bungkus/kemasan, keripik dan ditimbang keseluruhan keripik (W gram)
- Pisahkan keripik yang hancur dan ditimbang (W_1 gram)

$$\text{- Keutuhan keripik} = \frac{W - W_1}{W} \times 100\%$$

Keterangan : W = berat keripik keseluruhan (gr)

W_1 = berat keripik yang tidak utuh (gr)

5.4 Benda-benda Asing

Cara uji benda asing, serangga dan potongan-potongannya sesuai SNI 01-2891 -1992.

5.5 Air

Cara uji air sesuai SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 5.1.

5.6 Abu tanpa Garam

Lakukan uji abu tanpa garam sebagai berikut :

Tetapkan kadar abu dari cuplikan sesuai SNI 01-2891 - 1992, butir 6.1 dan uji kadar NaCl (garam) sesuai SNI 01-2891 - 1992, butir 15.1.

5.7 Bahan Tambahan Makanan

5.7.1 Bahan pewarna tambahan

Cara uji bahan pewarna makanan sesuai SNI 01-2895 - 1992, *Cara Uji Pewarna Tambahan Makanan*.

5.7.2 Boraks

Cara uji boraks sesuai SNI 01-2894 - 1992, *Cara Uji Bahan Tambahan Makanan/Bahan Pengawet yang Dilarang untuk Makanan*, butir 3.1.

5.7.3 Cemarkan Logam

Cara uji cemarkan logam sesuai SNI 19-2896 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*.

5.8 Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai SNI 19-2897 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*.

5.9 Arsen

Cara uji arsen sesuai SNI 19-2896 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*.

5.10 Sianida

Kandungan Sianida yang terdapat dalam contoh, dibebaskan/dipisahkan dengan proses penyulingan. Hasil sulingan dikerjakan sesuai dengan SNI 19-1504 - 1989, *Cara Uji Kadar Sianida dalam Air dan Air Buangan*.

6. CARA PENGEMASAN

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

7. SYARAT PENANDAAN

Sesuai dengan peraturan Undang-undang RI. No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan serta Peraturan Pelabelan dan Periklanan Makanan.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id